



Bloemkoolsoep

Voor 2 porties

Ingrediënten

- 100 g wortel, geschraapt
- 350 g bloemkool in roosjes
- 1 tl bouillon
- 4 eetlepels geraspte (jonge) kaas of 100 gram (kruiden) roomkaas

Bereiding

- Stap 1: Snijd de wortel in dunne plakjes. Leg de wortel samen met de bloemkoolroosjes in een pan en voeg 500 ml heet water toe. Voeg eventueel de bouillon toe en breng het geheel aan de kook.
- Stap 2: Zet het vuur lager en laat de soep afgedekt ca. 15 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn. Roer de soep zo nu en dan door.
- Stap 3: Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine. Roer de kaas er door tot deze is gesmolten.